

Groentesoep

Ingrediënten

- 300 gram rundergehakt
- snuf paprikapoeder
- snuf knoflookpoeder
- snuf peper en zout
- 1,5 liter water
- 3 blokjes groentebouillon
- 300 gr soepgroenten, (fijngesneden)
- 1 grote ui
- 60 gram vermicelli

Materialen

- Grote pan
- (groene) snijplank
- Kom
- Afruimbakje
- Office-mes
- Weegschaal
- Maatbeker
- Roerlepel

Bereiding

- Meng het gehakt met de kruiden en draai er kleine balletjes van.
- Snipper de ui.
- Breng de groentebouillon aan de kook.
- Voeg de gehaktballetjes, de vermicelli, de ui en de soepgroenten toe en laat de soep nog 10 minuutjes zachtjes doorkoken.

Lekker met stokbrood met kruidenboter of soepstengels. Of kaas uienbroodje die je in het andere filmpje leert maken!!
Eet smakelijk!!

